Kolac sa grizom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 čaša**šecera
- **1/2 čaše**ulja
- **1 čaša**brašna
- **1/2 čaše**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao

Fil:

- **600 ml**mleka
- **8 kašike**šecera
- **5 kašike**griza
- **100 g**kokosa

Za ukrašavanje:

- **150 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaja, šecer, ulje, brašno, mleko, kakao i prašak za pecivo. U podmazan pleh sipati polovinu mase i peci na 200.

Kuvati 600 ml mleka sa 8 kašike šecera i 5 kašike griza, kad se smesa zgusne skloniti sa vatre i dodati kokos. Fil preliti preko pecene kore.

Preko fila sipati preostalu masu i ponovo peci na 200.

okoladu rastopiti sa malo vode i preliti preko pecenog kolaca. Prijatno!!!

Savet

Ja koristim ašu od jogurta. I ne znam da li su baš 15 porcije. možda su i više, a ko voli kolae, njemu je i manje. :-)